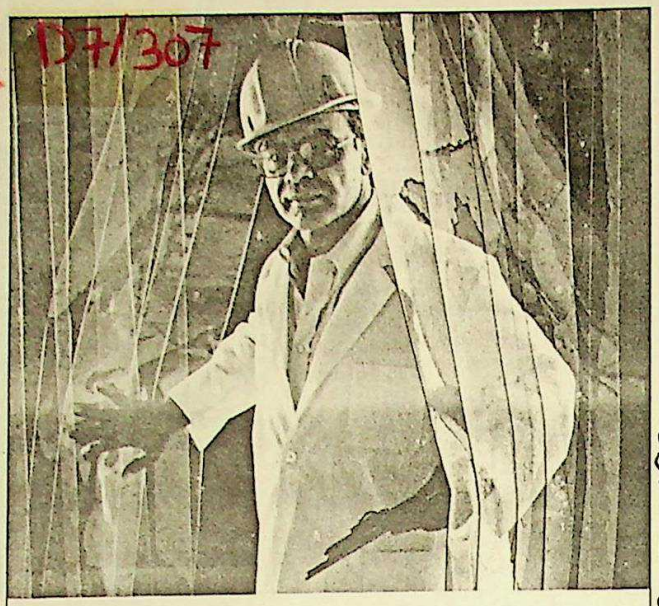
D7/307



If the Health Inspector comes knocking on your door, it won't be because of us.

Kason's Thermal Flex® is the only strip door that saves you energy, pays for itself in as little as 3 months, is easy to install, can be custom-made and shipped from five locations nationally in as little as 24 hours, *and* is USDA/FDA sanctioned. Kason has the only NSF approved curtain.

Inspect Kason for yourself. Call (214) 741-1451, today.

See Us at NAFEM/87-Booth #3552

KASON

NSF TESTING LABORATORY ANN ARBOR MICH

Kason Industries • 2130 Irving Boulevard • Dallas, Texas 75207

For information circle 111

AUGUST, 1987

PAGE 157

Pot & Pan Scrubber

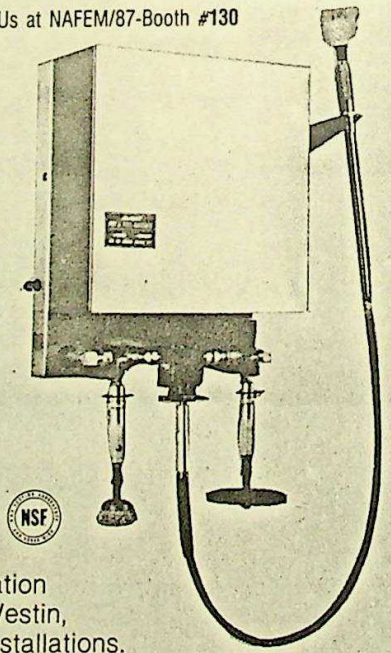
See Us at NAFEM/87-Booth #130

the **POT GOBBER**

Takes the effort out of scrubbing.

Gets pots cleaner than ever with ease.

Saves labor!



Currently in operation at many Hilton, Westin, and U.S. Gov't. installations.

AVANT®

Avant Div./LEEDAL INC.
1918 S. Prairie Ave.
Chicago, IL 60616
312/842-6588

AUG. 1987

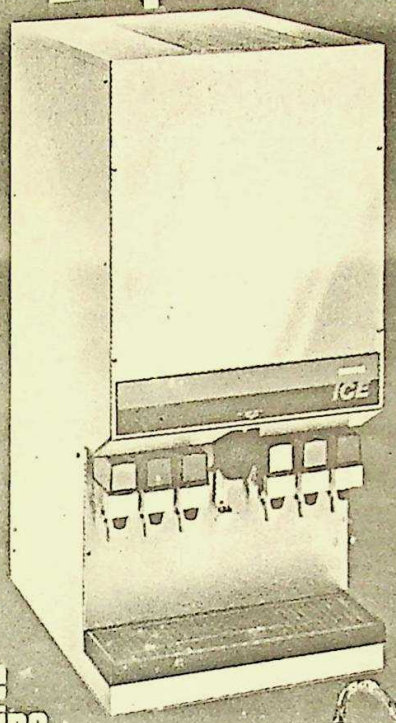
name

organization

address

V2Q/ES/8

new all in one Ice Maker/Beverage Dispenser



One Machine Does It All!

CRYSTAL CLEAR

Remcor™'s new Spiral Ice Maker/Beverage Dispenser makes, stores and dispenses ice, *plus*, it cools and lets you offer up to six beverages. All in the same counterspace as a dispenser alone. Easy to set up, easy to use. Simplicity of design makes it virtually maintenance free—as with all Remcor® dispensers.

- Most *energy efficient* unit available—as low as 5 KWH/100 lbs. ice*
- All stainless steel evaporator, designed to last the life of the product
- Fast defrost cycle (under 40 seconds)
- 650 lbs./day production*
- Clear, spiral-shaped, hard ice—92% true
- 80 lbs. of ice storage capacity in superior Remcor® dispenser
- Up to six beverage valves
- Patented, sealed-in 10 circuit coldplate uses separate ice to keep beverages cool (prevents watered-down beverages)
- Labor-saving and sanitary
- Two year parts warranty, 30 days labor

*At 50°F water and 70°F ambient

See Us at NAFEM/87-Booth #4213

All models are fully factory tested and must pass rigid quality standards before they are shipped. For more information about the "All in One" Spiral Ice Maker/Beverage Dispenser, write Remcor® Products Company or call 312/671-7140.

REMCOR®

Remcor® Products Company
9145 King Street • Franklin Park, IL 60131
312/671-7140

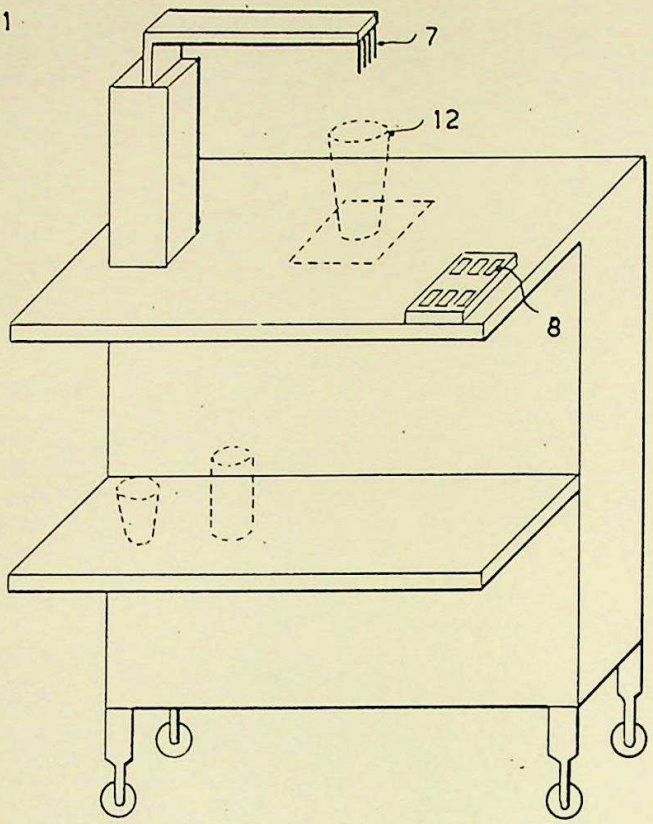
For information circle 112

FOODSERVICE EQUIPMENT & SUPPLIES SPECIALIST

D7-307 XR

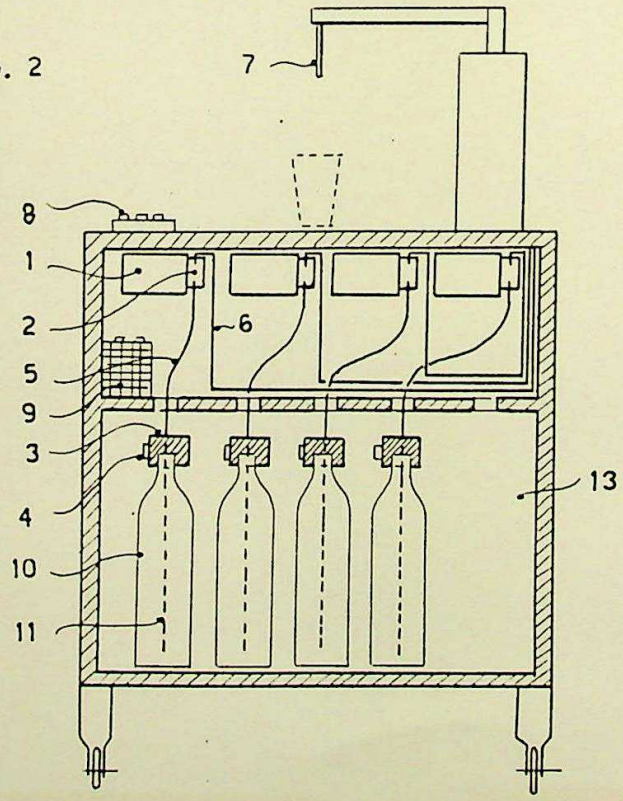
#635818
ITALY

FIG. 1



635818

FIG. 2



from 222/129.1
another X in D7/306

REPUBBLICA ITALIANA

Ministero
dell'Industria e del Commercio

UFFICIO CENTRALE DEI BREVETTI
per Invenzioni, Modelli e Marchi

BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE 635818

Classe B67d

ITALY 310
DIV.

(e 222

Umberto Cardellini a Bologna

Data di deposito: 6 settembre 1960
Data di concessione: 9 marzo 1962

Dispositivo atto a realizzare mobili bar per la mescita automatica di liquori e bibite in genere

Forma oggetto del presente trovato un dispositivo risultante dalla specifica combinazione di elementi del tipo noto, il quale permette di distribuire o mescere in forma automatica bibite o liquori in genere nella quantità desiderata.

Il dispositivo può essere particolarmente indicato per realizzare mobili bar autonomi, fissi o trasportabili, permettendo di poter mescere col semplice premere di un pulsante un liquore o una bibita o un miscuglio dei medesimi nella quantità desiderata. I disegni allegati illustrano, in forma schematica e puramente indicativa, una forma di realizzazione pratica del trovato nei suoi elementi essenziali, montato su di un mobile che il disegno illustra a puro titolo informativo.

Con riferimento alla fig. 2, il dispositivo consta di una serie di tre, quattro, cinque, ecc. unità mescitrici ognuna delle quali a sua volta si compone di una serie di organi elettromeccanici così predisposti.

Un motorino elettrico (1) abbinato ad una pompetta ed ingranaggi (2); un tappo (3) inseribile a tenuta e registrabile sul collo delle bottiglie, provvisto di valvola di aspirazione (4); una condotta di aspirazione (5) che dalla bottiglia arriva alla pompa (2); una condotta di compressione (6) che dalla pompa porta al canello mescitore (7); un pulsante elettrico (8) il quale chiude il circuito elettrico del motorino (1) per tutto il periodo che il pulsante stesso è tenuto premuto.

I disegni allegati illustrano, appunto, per quanto concerne la fig. 1, un tipico mobile bar secondo una prospettiva sul quale è stato montato il dispositivo oggetto del presente trovato; e la fig. 2 illustra lo stesso mobile bar visto dal lato posteriore in cui sono evidenti i vari organi del dispositivo secondo una preferita disposizione.

Il mobile bar illustrato è del tipo autonomo in quanto è provvisto di batteria accumulatori (9) per il funzionamento del motorino (1); nel caso in cui il mobile fosse fisso il motorino può funzionare anche con la normale tensione della rete elettrica.

Il mobile bar illustrato comporta, a titolo di esempio, una serie di quattro unità mescitrici.

Ogni pulsante come (8) interferisce sul proprio motorino elettrico come (1), ed ogni motorino e rispettiva pompetta sulla propria bottiglia come (10), così che a fianco di ogni pulsante figurerà il nome di quel liquore o bibita contenuta nella bottiglia.

Nel caso illustrato il pulsante (8) corrisponde alla bottiglia (10), così ogni altro pusante corrisponderà ad una bottiglia facente parte del complesso.

Ogni tappo di bottiglia (3) è dotato di tubo di pescaggio di lunghezza regolabile (II), affinchè possa essere adattabile a

qualsiasi lunghezza di bottiglia allo scopo di poter sempre disporre di tutto il liquido contenuto nella bottiglia stessa.

Nel punto di mescita, identificato dalla posizione del bicchiere indicato simbolicamente con la punteggiata (12), figurano superiormente tanti tubini come (7) provenienti, tramite la pompa (2), dalla propria bottiglia. La parte inferiore del mobile bar, ovvero la cella (13), può costituire una cella frigorifera a sè stante allo scopo di poter prelevare fluidi sempre sufficientemente freschi.

Si possono evidentemente premere due o più pulsanti contemporaneamente, si avrà così in pochi secondi una miscela e un « cocktail » già servito nel bicchiere (12).

Naturalmente le forme, la disposizione degli organi e i particolari costruttivi del trovato potranno essere realizzati nel modo più corrispondente alle varie esigenze pratiche purchè rimanga invariato il concetto funzionale senza uscire dall'ambito della presente invenzione.

RIVENDICAZIONI

1. - Dispositivo atto a realizzare mobili bar per la mescita automatica di liquori e bibite in genere, caratterizzato dal fatto di essere composto da una serie di unità mescitrici ognuna funzionante a sè stante mediante pressione su di un pulsante e ciascuna erogante un liquore o bibita differente, essendo ognuna di queste unità formata da: un gruppo motorino con pompa aspirante e premente; un tappo inseribile a tenuta e registrabile sul collo delle bottiglie dotato di valvola di aspirazione; un condotto di aspirazione che dalla bottiglia arriva alla pompa al cannello mescitore; un pulsante elettrico il quale chiude il circuito elettrico del motorino per tutto il periodo che il pulsante stesso è tenuto premuto.

2. - Dispositivo di cui alla rivendicazione precedente, caratterizzato dal fatto che ogni pulsante è dotato di cartellino portante il nome del liquido erogante essendo ogni pulsante interferente sul proprio motorino e ogni motorino mediante la pompa, sulla propria bottiglia.

3. - Dispositivo di cui alle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che ogni pulsante come (8) chiude il circuito del proprio motorino elettrico come (1) e rispettiva pompa come (2), mentre ogni pompa aspira dalla propria bottiglia come (10) per comprimere il liquido nella condotta di compressione sfociante nel tubino di mescita come (7), essendo che ogni tubino è collegato alla propria unità mescitrice.

4. - Dispositivo di cui alle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto che ogni unità mescitrice, indipendentemente funzioni mediante batteria accumulatori od altra fonte di energia elettrica, dispone di proprio pulsante come (8) ed è in grado di erogare il liquido contenuto nella rispettiva bottiglia per tutto il tempo che il pulsante resta premuto.

5. - Mobile bar caratterizzato dal fatto di essere dotato di dispositivo automatico per la mescita delle bibite e liquori come risulta dalle rivendicazioni da 1 a 4.

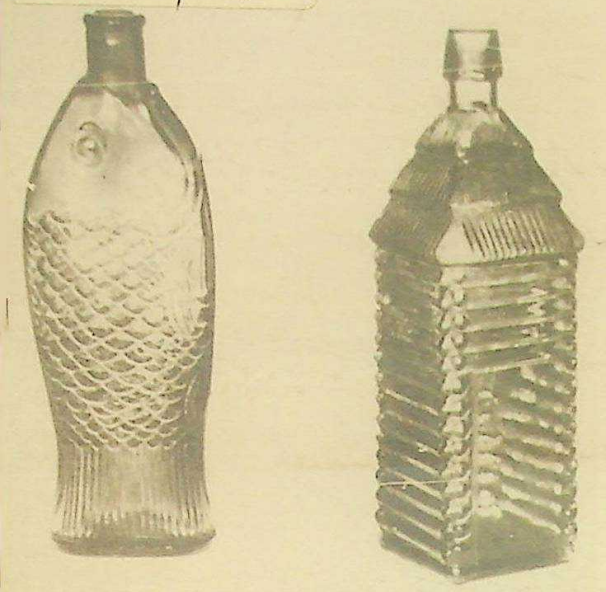
Il tutto come descritto ed illustrato e per gli scopi specificati.

Allegato 1 foglio di disegni

Prezzo L. 200

STAGRAME S.p.A. - Via Taverna Ros.., 35 - Tel. 337060 - Casavatore (Napoli)

XD 9/2307



• *Pictorial packages for cod liver oil (left) and "Plantation Bitters" (right). Both fish and cabin are 19th century bottles.*

• *The famed "E. G. Booz's Old Cabin Whiskey" package manufactured in the 1860's by the Whitney Glass Works.*

Early Glass Packages Displayed At Museum in New York City

Bottles and flasks, the first important glass wares manufactured in America, are among the 200 items of Early American glass recently placed on display at the museum of the New York Historical Society.

Examples in the show include packages popular in the 19th century: liquor flasks of historical subjects such as Jenny Lind and Lafayette; bottles in varied shapes—a log cabin for "E. G. Booz's Old Cabin Whiskey," a fish for cod liver oil, an Indian maiden for "Brown's Celebrated Indian Herb Bitters."

Though numerous attempts were made to found a glass industry in the colonies—the first in Jamestown in 1608—none met with success until 1739. At that time a factory was established in southern New Jersey, still an important glass center. Early containers were all hand blown, but by 1810 whiskey flasks were being blown in full size two-piece molds. These marked the first step toward glass package manufacture as we know it today.

John Ellena Elected to Head Directors Of Wine Institute During Year of 1955

John B. Ellena, president of Ellena Bros. winery, Etiwanda, Calif., was elected chairman of the board of directors of the Wine Institute at its 21st annual meeting. He succeeds John Daniel, Jr., general manager of Inglenook Vineyard Co., Rutherford, Calif.

Don W. McColly of San Francisco was re-elected president. Other officers were Ernest Gallo of E. and J. Gallo Winery, first vice president; Robert H. Gibson of Gibson Wine Co., second vice president; Harry Baccigaluppi of California Grape Products Corp., treasurer; B. W. Goldthwaite of Alta Vineyards Co., secretary, and Jefferson E. Peyser, general counsel.

Paul K. Webster, assistant commissioner of the Internal Revenue Service, speaking to the meeting of the 400 California wine industry leaders, said that one of the most popular developments in the new wine law is the use of periodic returns rather than stamps.

"Although producers of wine and beer have been using daily tax returns since the first of the year," he said, "our present plans call for the use of weekly returns within the next few months, not only for wine and beer but also for distilled spirits and tobacco. The elimination of the cumbersome method of paying taxes by purchasing and affixing stamps should permit substantial savings."

Future Need Seen for Trained Technicians To Engineer and Man "Push Button" Factories

The "push-button" factory will have a need for a new kind of technician for whom there is very little curriculum in our educational system, it has been pointed out by H. Leslie Hoffman, electronics chairman of the Los Angeles Chamber of Commerce, in commenting on the second Western Plant Maintenance and Engineering Show, to be held July 12-14 in Los Angeles.

"A great many men of highly specialized skills will be needed to maintain electronically controlled production lines," he said. "The more complete automation becomes, the more delicate and complicated the machinery to be maintained in tip-top working condition.

"How much higher engineering education this will require, will of course depend upon the specific job, but one thing is certain, the entire level of scientific training for engineering and maintenance personnel must be raised materially."

• One lost-time injury for each three million hours worked by nearly 90,000 employees of E. I. DuPont de Nemours and Co. marked the safest year in the company's history, according to a company report. The frequency rate of 0.33 injuries per million hours was 40 per cent better than 0.55 of the previous year.

D7-307 A.U. 293 #754953 FRANCE

~~62-390~~

FRENCH 754,953

N° 754.953 M. Memery Pl. unique

Derice for serving Ice Water at the Table.

Ice water in 3 is constantly cooled by ice in perforated ice container 11

Fig. 1

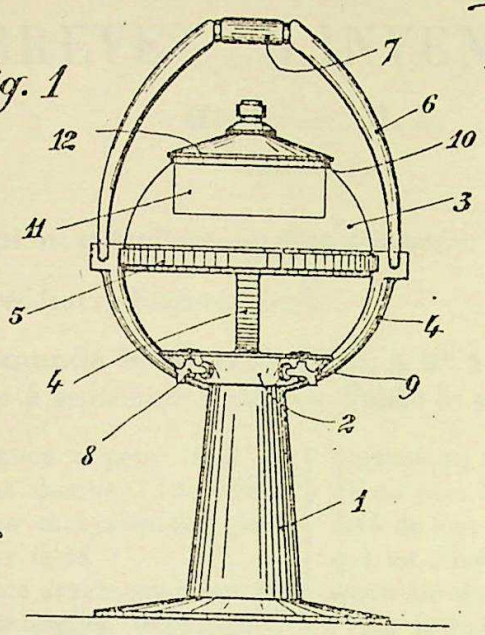
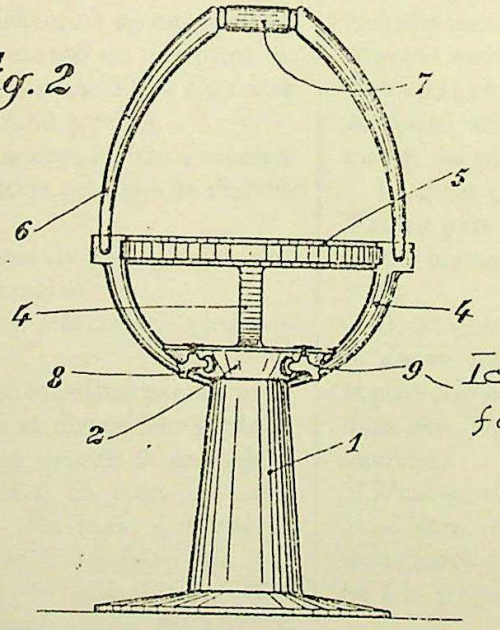


Fig. 2



Ice water faucets

Copy in 62/390

390

EXAMINER'S COPY
Div. 44

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 9. — Cl. 3. N° 754.953

Système de récipient distributeur d'eau glacée.

M. Émile MEMERY résidant en France (Rhône).

Demandé le 29 avril 1933, à 9h 15m, à Lyon.
Délivré le 4 septembre 1933. — Publié le 17 novembre 1933.

La présente invention a pour objet un système de récipient destiné à distribuer d'une façon pratique et hygiénique l'eau glacée consommée sur table.

Ce système remplace avantageusement les carafes et autres ustensiles incommodes, actuellement utilisés.

Il consiste essentiellement en un pied-support sur lequel est monté un récipient en verre muni de robinets et surmonté d'un seau à glace amovible à fond perforé.

Le dessin annexé montre à titre d'exemple une forme de réalisation pratique de l'invention.

La fig. 1 est une vue en élévation du récipient distributeur imaginé.

La fig. 2 montre en élévation le pied-support de l'appareil.

Le distributeur est constitué par un pied-support 1, de forme et disposition quelconques, surmonté d'une cuvette 2 destinée à recevoir un récipient 3 en verre ou autre matière convenable. Des bras 4 relient la cuvette 2 à un cercle 5 solidaire par tout moyen convenable d'une anse 6. Cette dernière porte en sa partie médiane une poignée 7 destinée à faciliter le transport de l'appareil.

Le récipient 3 est muni de robinets 8 à becs 9, permettant l'accrochage des récipients destinés à recevoir le liquide glacé.

Le récipient 3, dont la forme peut être quelconque, reçoit dans son orifice supérieur 10 un seau à glace 11, dont le fond est perforé de toute façon convenable. Le seau 11, qui est amovible, peut facultativement être surmonté d'un couvercle 12.

En introduisant dans le récipient 3 un bloc de glace, il est très facile d'assurer le rafraîchissement de l'eau qui y a été préalablement versée.

Au fur et à mesure des besoins, le liquide rafraîchi est distribué sans gaspillage au moyen de robinets 8.

La glace contenue par le seau 11 s'écoule d'autre part en fondant dans le récipient 3, rafraîchissant ainsi le liquide qui y est contenu.

Il est entendu que l'appareil illustré par le dessin n'est figuré que comme exemple et peut être modifié de toute façon appropriée dans ses formes, disposition et modes de montage.

L'usage du récipient distributeur peut aussi être étendu pour la distribution de tous genres de liquides consommés rafraîchis ou à la température ambiante.

RÉSUMÉ.

Un système de récipient distributeur d'eau glacée ou de tous autres liquides, caractérisé par un pied-support de toute forme et disposition portant un récipient muni de robinets

Prix du fascicule : 5 francs.

et surmonté d'un seau à glace amovible, dont le fond est perforé pour permettre l'écoulement du liquide produit par la glace fondue dans le récipient distributeur.

ÉMILE MEMERY.

Par procuration :

F. BISETTI.

Pour la vente des fascicules, s'adresser à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention. Paris (15e).